



Leichter kochen,  
besser essen!



KW13  
2016

HelloFresh.de | Kundenservice | Foto: © hellofresh.de

## Griechische Gyros-Spieße mit Kartoffel-Tomaten-Ragout und Tsatsiki

Tsatsiki ist der griechische Klassiker schlechthin und darf dich heute schon auf den Sommer und die Grillsaison einstimmen. Passend dazu gibt es leckere Gyrosspieße, die eine originelle Abwandlung der üblichen Servierform sind. Guten Appetit!



45 min.



Stufe 2



Schweinelachs



Bacon



Kartoffeln



Tomaten



Holzspieße



Gewürzmischung



Knoblauch



Gurke



Schnittlauch



Joghurt

Zutaten in Deiner Box .....	2 Personen .....	4 Personen .....
Holzspieße	4	8
Schweinelachs	250 g	500 g
Kartoffeln	600 g	1200 g
Tomaten	2	4
Bacon	4 Scheiben	8 Scheiben
Gewürzmischung „Gyros“ 15)	4 g	8 g
Gurke	½ ⊕	1
Knoblauch	⅛ ⊕	¼ ⊕
Schnittlauch	10 g	20 g
Joghurt 7)	100 g	200 g

⊕ Ggf. auch für andere  
Rezepte verwenden

### Allergene

7) Lactose 15) kann  
Spuren von Allergenen  
enthalten

### Nährwerte pro Person

Kalorien: 573 kcal  
Kohlenhydrate: 61 g  
Fett: 19 g, Eiweiß: 40 g  
Ballaststoffe: 10 g

**Gut im Haus zu haben** (bei 4 Personen Mengen verdoppeln) .....

Olivener Öl, Salz, Pfeffer

**Was zum Kochen gebraucht wird** .....

Backofen, Backpapier, Backblech, Küchenpapier, Gemüsereibe



**1 Holzspieße** in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, so brennen sie später im Ofen nicht an. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. **Schweinelachs** aus dem Kühlschrank holen, damit er Zimmertemperatur annehmen kann.



**2 Kartoffeln** schälen und in ca. 2 cm breite Spalten schneiden. **Tomaten** waschen, halbieren, Strunk entfernen und in je acht Spalten schneiden. Beides in einer Schüssel mit 1 EL **Olivener Öl**, **Salz** und **Pfeffer** würzen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, etwas Platz für die Gyros-Spieße lassen. Dann im Ofen 20 – 25 Min. backen.



**3 Schweinelachs** mit Küchenpapier trocken tupfen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. **Bacon** quer halbieren. Beides in einer Schüssel mit 1 TL **Olivener Öl** und der **Gewürzmischung** vermischen. **Bacon** locker aufrollen und abwechselnd mit den **Schweinelachs-Würfeln** auf die **Holzspieße** stecken. Diese für die letzten 10 – 15 Min. der **Kartoffelgarzeit** mit in den Ofen geben.



**4** Für das **Tsatsiki**: **Gurke** waschen und grob raspeln. **Knoblauch** abziehen und fein hacken. **Schnittlauch** waschen und in feine Röllchen schneiden. In einer Schüssel **Gurke**, **Knoblauch**, Hälfte des **Schnittlauchs** und **Joghurt** verrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

**5 Kartoffel-Tomaten-Ragout** auf Tellern verteilen, **Gyros-Spieße** dazu anrichten, mit restlichem **Schnittlauch** bestreuen und zusammen mit **Tsatsiki** genießen!